

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 38»

Протокол № 2

проверки организации горячего питания для обучающихся школы
представителями родительского контроля

Дата проверки: 20.10.2022 г.

Время проверки: 9-30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников буфета, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Васильевой В. А.

составил настоящий протокол о том, что 20.10.2022 года была проведена проверка организации качества питания в школьном буфете.

В ходе проверки установлено соответствие:

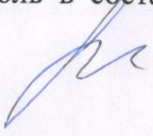
- реализуемых блюд утвержденному меню;
- массы порций нормам;
- температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояния столовых приборов и посуды в школьном буфете;
- качества уборки помещения буфета;
- санитарно-технического содержания обеденного зала;
- условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу горячих блюд.

Выводы:

Признать организацию горячего питания в школе удовлетворительной. Систематически проводить информационно-просветительскую работу о принципах здорового питания, проводить мероприятия по увеличению охвата горячим питанием школьников.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Васильева В.А.



Оценочный лист

Дата проведения проверки: 20.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Васильева В.А. _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	-
	Б) нет	-
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	